

Na ciepło: Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami w szynce parmeńskiej



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	3 szt.
suszone pomidory z ziołami Smak	4-5 szt.
oliwki czarne	20 g
oliwa	2-3 łyżek
oregano	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
szynka parmeńska	12-14 plastrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, oczyścić i pokroić w plastry. Każdy plaster posypać oregano, solą i pieprzem. Suszone pomidory i oliwki pokroić w plasterki. Na plasterkach mięsa położyć kilka kawałków oliwek i pomidorów, zwinąć mięso w szynkę, formując małe roladki. Grillować roladki z każdej strony po kilka minut.
Podawać z lekką sałatką.